



Les tribulations d'un végétarien à Madagascar

(17 février—17 mars 2008)

Jany



Association Végétarienne
de France

Sur le vol Corsair vers Tananarive (Antananarivo en Malgache) le repas végétarien (commandé à l'avance bien sûr) fut sans surprise plutôt bon, les compagnies aériennes ayant bien intégré le fait que beaucoup de passagers même non-végétariens n'ont pas particulièrement envie d'être en mauvaise forme lors d'un voyage et optent pour un régime simple et léger, riche en légumes.

Tananarive, la capitale de ce pays extrêmement pauvre est doté d'une multitude de gargotes, aussi appelées « hotely » qui n'ont pas grand-chose à offrir de prime abord en plats végétariens surtout quand on ne maîtrise pas le Malgache et qu'il faut se contenter de demander en montrant les plats ce qu'ils contiennent. On ne peut pas se contenter de demander s'il y a de la viande, voulant aller dans le sens du client, les « restaurateurs vont répondre que oui. Il faut donc avec beaucoup de patience faire énumérer les ingrédients et ensuite se faire une idée personnelle de ce qu'il y a réellement à l'intérieur. Dans le doute, je m'abstenais et passais à une autre gargote. J'ai enfin découvert le deuxième jour sur les trois passés dans la capitale, un restaurant proposant quelques plats indiens, chinois et malgaches sans trace de viande, poisson ou œufs. Sans surprise, la propriétaire était Indienne, strictement végétarienne, parlait un Français parfait pour avoir fait ses études en France. Apprenant que j'étais végétarien, elle m'a proposé plusieurs spécialités, samosas (sambos) nems, et m'a dit qu'elle-même avait pas mal de difficultés à trouver des restaurants où manger végétarien, « Madagascar, un des pays les plus pauvres de la planète, n'abritant que très peu de végétariens par principe ».

Le cyclone Ivan étant très violent à Tana et sur tout le Nord de la Grande Ile, je suis descendu vers le Sud en taxi-brousse, voyage de 22 heures en continu pour faire 900 kilomètres, ce qui est assez rapide mais la Nationale 7 est l'une des seules qui sont goudronnées complètement. Lors des rares arrêts pour se restaurer, le riz blanc était la meilleure solution pour éviter les aliments carnés. Heureusement, les fruits étaient assez nombreux et variés (ananas, pommes cannelle, bananes, kakis, pommes, poires, raisin) et 'il aurait été dommage de les négliger malgré les mises en garde des Guides du Routard et autres Lonely Planet Guide concernant les dangers des fruits et légumes frais. Je ne m'en suis pas privé heureusement, j'ai seulement fait attention à l'eau, privilégiant l'eau en bouteille.

La côte Sud-Ouest, aride, et à peu près à l'écart de la course habituelle des cyclones est le domaine des pêcheurs nomades Vezo qui s'alimentent principalement de poissons, et de tous les autres habitants des mers (crevettes, oursins, coquillages, langoustes, et même tortues malgré leur statut d'espèce très menacée) accompagnés de riz et quelquefois d'une sorte de gros haricot. Il a été assez facile de faire comprendre que je ne mange pas les êtres vivants qu'ils se meuvent sur la terre ou dans les eaux, que c'est « fadi » (tabou) pour moi. Les Malgaches en concluent que c'est ma façon de vivre et ne pourraient même pas imaginer faire pareil, le partage et la coutume étant enracinés très fort dans leur façon de vivre. Néanmoins, j'ai pu goûter aux jeunes feuilles de manioc au goût d'épinard, aux tubercules eux-mêmes, qui poussent très bien dans cette terre pauvre et très chaude. Les gargotes et les marchés de ces villages du bord de mer n'ont presque rien à offrir au voyageur, la pauvreté alimentaire et matérielle est inimaginable.

Dans le hameau de Mangily au Nord de Tuléar, j'ai rencontré Micheline, une maîtresse femme métisse qui tenait une épicerie-restau et qui m'a assuré qu'elle pouvait faire des plats végétariens ayant eu en pension deux végétariens de Perpignan l'an dernier. Elle m'a invitée un jour qu'elle palabrait sous un tamarinier à expliquer à la vingtaine de villageois qui l'écoutaient à expliquer le pourquoi et le comment de mon régime, ce que j'ai fait de bonne grâce, ils m'ont écouté en souriant et en riant parfois. J'ai été heureux de faire comprendre que tous les Occidentaux n'étaient pas forcément attirés par la nourriture carnée et qu'on peut très bien se régaler avec ce qui pousse dans et sur la terre.

Sur le plateau central, la visite du parc de l'Isalo, merveille de la nature avec ses canyons, ses cascades, ses lémuriers, en compagnie d'un guide (obligatoire) fut ponctuée de haltes avec pique-nique. Parler de végétarisme à mon guide revient à se voir offrir des pâtes mêlées de sauce tomate, pas vraiment typiquement malgache...

Le train pittoresque (12 heures pour 162 km) qui m'emmena de Fianarantsoa à Manacar sur l'île Sud-Est, traversait des paysages sublimes et des villages très pauvres où une multitude de femmes et d'enfants souriants proposaient fruits, beignets aux voyageurs qui avaient l'impression de venir d'un autre monde. La chaleur était écrasante et la bouche et l'estomac ne réclamaient que de l'eau.

A Manacar, ville somnolente, où les seuls transports sont les pousse-pousse, le marché est riche de tous les fruits et légumes de cette région au climat tropical humide. Les plats également sont plus variés. Davantage de variétés de haricots ou de lentilles pour aller avec le riz. Le pain, bien sûr blanc et fait de farine raffinée, fait son apparition.

Le riz à Madagascar est très cultivé et très consommé, trois fois par jour au minimum, les malgaches étant les plus gros consommateurs au monde. Malheureusement, le riz malgache qui est d'excellente qualité est exporté et le gouvernement importe à la place du riz pakistanais de moindre qualité et moins cher également pour nourrir la population.

Le travail agricole se fait quasi exclusivement à la main (j'ai dû voir deux tracteurs en un mois et ils appartenaient aux Travaux Publics) aidé par les charrettes tirées par les zébus.

Le zébu a une importance primordiale, c'est au nombre de zébus qu'on estime la richesse d'une famille, et chaque mariage et naissance ou autre réjouissance, il paie le tribut du sacrifice et alimente les convives. Dur à supporter pour un végétarien.

Antsirabe, à cent cinquante kilomètres au sud de Tana, est une ville relativement riche à 1500 mètres d'altitude ce qui lui permet d'avoir toutes sortes de cultures, riz, blé, légumes variés, fruits exotiques et fruits des régions tempérées. C'est la ville à mon sens la plus facile à vivre pour un végétarien. Elle est d'ailleurs jumelée avec une ville auvergnate, Montluçon en l'occurrence.

Pour résumer, Madagascar, pays plus grand que la France et peuplé d'à peine vingt millions d'habitants offre des paysages immenses et extrêmement variés. Tout semble y pousser facilement, les climats sont variés, c'est un paradis pour les amoureux de la flore et de la faune sauvage. La nature y est généreuse et le soleil omniprésent. (Malgré cela, l'énergie solaire est très peu utilisée alors que la plupart des villages sont sans électricité).

Avant de partir, j'avais lu sur certains blogs qu'il était difficile de trouver à manger végétarien dans ce pays, il est vrai que l'on n'y trouvera pas les produits auxquels nous sommes habitués dans les magasins bio mais pour qui peut se satisfaire de choses simples, il n'y a aucun problème.